

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

QUARKWÖLKCHEN

Zutaten für ein Blech:

250g Quark

100g Sonnenblumen- oder Rapsöl

100g Zucker

250g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

Hagelzucker, Beeren, Nüsse oder Schokolinsen für den Belag

Zubereitung:

Mischt zuerst das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel zusammen und fügt danach alle übrigen Zutaten nach und nach hinzu. Verarbeitet mit dem Handmixer (am besten mit dem Knethacken) alles gut zu einem Teig. Setzt mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech, formt es etwas rundlich und drückt es etwas an.

Nun könnt Ihr die Quarkwölkchen nach Belieben mit Hagelzucker, Beeren, Nüsse oder Schokolinsen belegen. Die Quarkwölkchen werden nun bei 180°C für 20-25 Minuten ausgebacken.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**